

霸气的霸气,精美的精美,各种功效让人眼花缭乱

离端午还有20天 香包先卷起来了

本报记者 陈蕾 文/摄



端午还有20多天,香包香牌已经纷纷争奇斗艳了!

胡庆余堂和方回春堂等都在外观上推出了多种文创系列,从设计到做工都是越做越精致,医院的中医香包都从粗布款变成豪华的锦缎款,香方上更是各家都研发了独家配方,还有四时八节不同功能的系列香包;香道的非遗手艺人 and 香道爱好者这里,也有人接到了大订单……



药店

文创香包制作精细

人群熙熙攘攘的河坊街,胡庆余堂“国药号”和方回春堂“国药馆”两家的端午香品都吸引了许多游客。

从桐庐分水赶来的沈女士是老师,她说在网上看到了胡庆余堂的“月兔手链”小香包,专程到河坊街实体商店来买。

这些小香囊做工相当精致,面料是定制再加上刺绣,还要缝成熊猫的外形,真的是很费手上功夫了。好几款香囊还带着一两厘米大的金属挂牌,上面刻着吉祥话儿。

同样是龙年元素,方回春堂的“四海

龙王”大香包就十分霸气,可以挂也可以摆在桌子上欣赏。定制面料,加上“龙须”流苏,最后手工成型。不喜欢颜色过于热闹喜庆的,牛仔风格的“鱼化龙”香囊非常“冷”“酷”;喜欢卖萌路线的,“小龙包”粉嫩嫩的肯定合适;想要求财求幸运的,多选择有求“币”应香囊、幸运香囊。考虑到不同佩戴方式,手链、手绳、挂件、摆件一应俱全。

当然,这些精致版的香包价格也升了上去,10元以下已经算是价格平易近人了,高端版本的有25元、30元的,贵的将近40元一个。

医院

主打辟瘟安神功能

农历五月是“热气蒸腾、五毒俱出”的时段,驱虫避疫、理气化湿是人们的生活现实需求,浙江医院“万晓青名老中医专家传承工作室”以及中医中药研发团队研发的“平安辟瘟散”一直都是很受附近居民欢迎的。针对睡眠质量不佳、情绪躁动不安等患者需求,他们团队还研发了“安神辟瘟散”。

“上周开始已经有不少人来配香囊了。”中药师马慕稼拿出各款香包告诉记者,“这个香方大致定下来以后,每年还会根据实际的天气情况作一些微调。新包装其实我们是从去年开始应用的,大香包一袋3个,小香包一袋6个,可以挂在车上、包上、身上,也可以摆在枕边、桌上,净化空气,梳理心情。”

中草药香囊作为一种“绿色疗法”,在临床防治疾病上有独特优势。那么各家到底都有些什么绝招呢?既然来采访了,肯定要掏点秘密出来。

马药师告诉记者,“我们浙江医院的中医香囊精选了10多种中药材,比如广藿香、佩兰、艾叶、白芷、石菖蒲、肉桂、小茴香、丁香等,还用了檀香这样的名贵药材。”确实,捏捏医院的香包,里面几乎没有弹力絮,扎扎实实的都是香粉呢!



浙江医院的香囊

非遗

香牌香篆个性十足

而在杭州萧山的两位香道非遗手艺人陈虹、洪卫这里,香粉能玩出更多的“花样”:

陈虹继承家学,擅长传统的香方和手工艺,他制作的香牌也是沉稳大气,工艺精湛。

洪卫则是出于个人爱好,在退休后全身心沉浸在对香道的爱好和实践中。平时她经常带着姐妹们一起玩香,制作的各种造型的小挂件也都是非常精巧、生动、可爱。

杭州“闲婆春香坊”的主理人孙天镔还兼任了春华秋实公益基金会的项目部负责人,他如今忙着把受基金会资助的浙江中医药大学学子组织起来学习制作香囊和香丸,“一方面我可以跟他们交流研究香道十几年的经验,鼓励他们把中医药知识学以致用,一方面请同学们把制作好的香囊送给社区老人或孤寡残障人士、退役军人等,也可以到街头、景区送给中外游客,有一个回报社会的实践机会。”

还记得去年火爆全网的它吗

带着淡淡的荷叶香 省中乌梅汤2.0版上线

本报讯 5月21日,浙江省中医院研制的乌梅荷叶饮正式在其互联网医院上线。值得一提的是,相比动辄十几、二十元的奶茶,乌梅荷叶饮1块9毛钱一帖的价格,又正中打工人的下怀。该款茶饮凌晨刚上线,一上午便已卖出7万帖。

乌梅、荷叶、山楂、丹参、甘草,乌梅荷叶饮中的五味中药如何发挥作用?喝起来又有什么讲究?记者来到浙江省中医院一探究竟。

早在去年夏天,中药房就吹起了这股养生热潮。

当时,省中医院研制的乌梅汤作为夏日消暑茶饮,一经推出便深受年轻人喜爱,短短二十几天时间,其线上的互联网医院竟然卖出了13万帖。甚至由于订单过多,还一度出现了互联网医院服务器被挤爆的情况。

据省中医院全科医学科万锡钢医师介绍,今年的乌梅荷叶饮是升级版,新加入了荷叶和丹参两味药,增加了健脾和祛湿降脂的功效。“荷叶有清热解暑、利水的功效,丹参活血,与山楂合用,有减脂功效。”万锡钢医师说,江南气候潮湿,很多人在夏天又贪食冷饮、油腻,容易在体内累积湿气。

那么,今年的乌梅汤喝起来又是什么滋味呢?在省中,记者喝上了一杯刚煮好的乌梅荷叶饮。弥漫着淡淡的荷叶和乌梅清香,盛入杯中是淡黄的色泽,入口则是酸甜口感……

“甘草本身有甜味,荷叶也有回甘,还会散发清香,放水煮的时间建议在15到20分钟之间,煎太久会造成味道太浓而有苦味。”万锡钢医师说,像用养生壶煮茶时,如喜欢喝浓一点的茶饮,可每次加水150ML至200ML,分两次煎煮;如偏爱淡一点的风味,可加1L至1.5L水,一天一帖,一整天都可作为茶水饮用。

记者了解到,因乌梅荷叶饮中的几味药大多药食同源,故适合大部分人群。但医生也提醒,由于该款饮品药性偏凉,药味偏酸,故脾胃虚寒者慎用。

此外,由于生冷饮食会增加体内湿气,因此乌梅荷叶饮并不提倡冰镇,建议常温或加热喝。

本报记者 黄慧仙 何丽娜 蒋升 通讯员 陈岩明



乌梅荷叶饮中的五味药 本报记者 黄慧仙 摄